

## RECEPT

### Baka gáhkku - samisk glödkaka

Cirka 13 bröd

- 1 påse torrjäst (14g)
- 0,5 liter fingervarmt vatten
- 1 dl neutral olja
- 1 dl ljus sirap
- 1 tsk salt
- 10-13 dl vetemjöl + mjöl till utbakning



1. Blanda jästen med lite mjöl i en stor bunke.
2. Värm vattnet till 37 grader och häll det över mjölet och jästen
3. Rör ihop och tillsätt olja, sirap och salt.
4. Tillsätt mjölet i omgångar och arbeta degen tills den släpper bunken.
5. Jäs degen i ca 1 timme (det är valfritt, går att baka ut direkt också)
6. Arbeta degen på bakbordet tills den är smidig.
7. Rulla små bullar och kavla sen ut dem till 5 mm tunna kakor som ryms i en stekpanna. Nagga kakorna ordentligt med en gaffel.
8. Stek på spisen, på en häll eller över öppen eld, ca 2 min på varje sida beroende på värme.
9. Ät glödkakor nygräddade med margarin eller smör, ringla över lite sirap och njut!
10. Frys in det som blir över.



**Ut med stereotyper - in med möjligheter!**

**olika.nu**

**OLIKA**